

EKU

KOMBI-DÄMPFER Heißluftofen

Typ

**Thermik-2/3 E
Thermik-6E
Thermik-10E**

**Thermik-2/3 EM
Thermik-6EKS
Thermik-10EKS**

**HO-6E
HO-10E**

**HO-6EKS
HO-10EKS**

Aufstellungs-, Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG

2. SICHERHEIT

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

- 3.1 Funktionsbeschreibung
- 3.2 Betrieb der Geräte
 - 3.2.1 Betriebsarten / Bedienungselemente
 - 3.2.1.1 Dämpfen
 - 3.2.1.2 Kombination Heißluft / Dämpfen
 - 3.2.1.3 Heißluft
 - 3.2.1.4 Kerntemperaturregelung
 - 3.2.1.5 Manuelle Beschwädung
 - 3.2.1.6 Betriebsende
 - 3.3 Verwendungszweck
 - 3.4 Bauweise, Ausstattungsmerkmale
 - 3.5 Wichtige Hinweise
 - 3.6 Geräteanschluss
 - 3.7 Technische Daten

4. BEDIENUNG

- 4.1 Bedienelemente
- 4.2 Vor Arbeitsbeginn
- 4.3 Inbetriebnahme des Kombi-Dämpfers
- 4.4 Entleerung des Boilers

5. AUFSTELLUNG DES GERÄTES

- 5.1 Aufstellungshinweise
- 5.2 Transportschutz
- 5.3 Elektroanschluss
 - 5.3.1 Schutzleiteranschluss und Potentialausgleich
- 5.4 Allgemeine Angaben
 - 5.4.1 Ausrüstung der Geräte
 - 5.4.1.1 Grundmodell "Cobold-Pro"
 - 5.4.1.2 Kombidämpfer "Thermik"
 - 5.4.2 Aufstellung der Geräte
 - 5.4.2.1 Aufstellung - Allgemeines
 - 5.4.2.2 Rechtsverordnungen, technische Regeln und Richtlinien
 - 5.4.2.3 Installation
 - 5.4.2.4 Gasanschluss
 - 5.4.2.5 Abgasabführung und Lüftung
 - 5.4.2.6 Wasserzulauf
 - 5.4.2.7 Wasserablauf
 - 5.4.3 Betriebsbereitstellung/ Kontrolle und Wärmebelastung
 - 5.4.3.1 Einstellung der Teillast
 - 5.4.3.2 Kontrolle der Primärluft
 - 5.4.3.3 Funktionskontrolle
 - 5.4.3.4 Einweisung des Betreibers
 - 5.4.4 Umstellung und Anpassung
 - 5.4.4.1 Wechsel der Vollbranddüsen
 - 5.4.4.2 Einstellung des Primärluft-Volumenstromes
 - 5.4.4.3 Einstellung der Teillast
 - 5.4.5 Wartung
 - 5.4.5.1 Brenner
 - 5.4.5.2 Brennverhalten
 - 5.4.5.3 Wärmebelastung und Dichtheit
 - 5.4.5.4 Abgasweg
 - 5.4.5.5 Wechsel der Gasarmatur
 - 5.4.5.6 Wechsel der Zünd- und Überwachungselektroden
 - 5.4.6 Besondere Hinweise

6. KOCHTIPS

- 6.1 Zubereitungsbeispiele für Rind- und Kalbfleisch
- 6.2 Zubereitungsbeispiele für Schweine- und Lammfleisch
- 6.3 Zubereitungsbeispiele für Wild
- 6.4 Zubereitungsbeispiele für Geflügel
- 6.5 Zubereitungsbeispiele für Fisch- und Meeresfrüchte
- 6.6 Zubereitungsbeispiele für spezielle Gar- und Hackfleischprodukte
- 6.7 Zubereitungsbeispiele für Wurst und Kochschinken
- 6.8 Zubereitungsbeispiele für Gemüse
- 6.9 Zubereitungsbeispiele für Sättigungsbeilagen
- 6.10 Zubereitungsbeispiele für Backprodukte
- 6.11 Zubereitungsbeispiele für Dessert und Süßspeisen

7. REINIGUNG

- 7.1 Sicherheit
- 7.2 Pflegehinweise
- 7.3 Reinigung des Garraumes

8. WARTUNG/PFLEGE/REPARTUR

9. DEMONTAGE / ENTSORUNG DES GERÄTES

10. FEHLERANALYSE

11. AUSGEFÜHRTE ARBEITEN

SCHALTPLÄNE

**Erklärung des
Bedienfeldes
Siehe Bild 2
und 3**



Bild 1

Typ: Thermik-10E

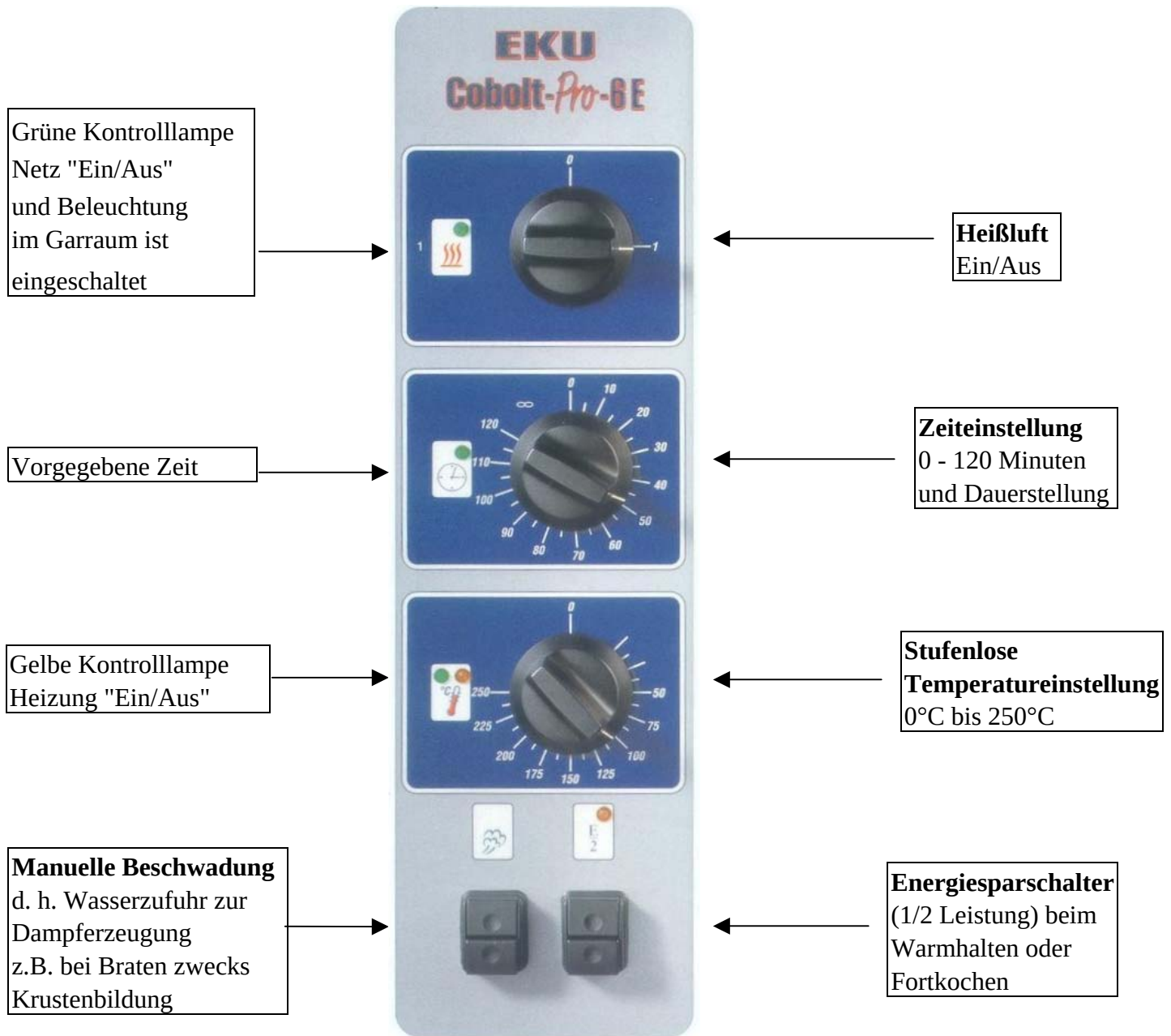


Bild 2

**Bedienfeld
Typ: Cobold –Pro**

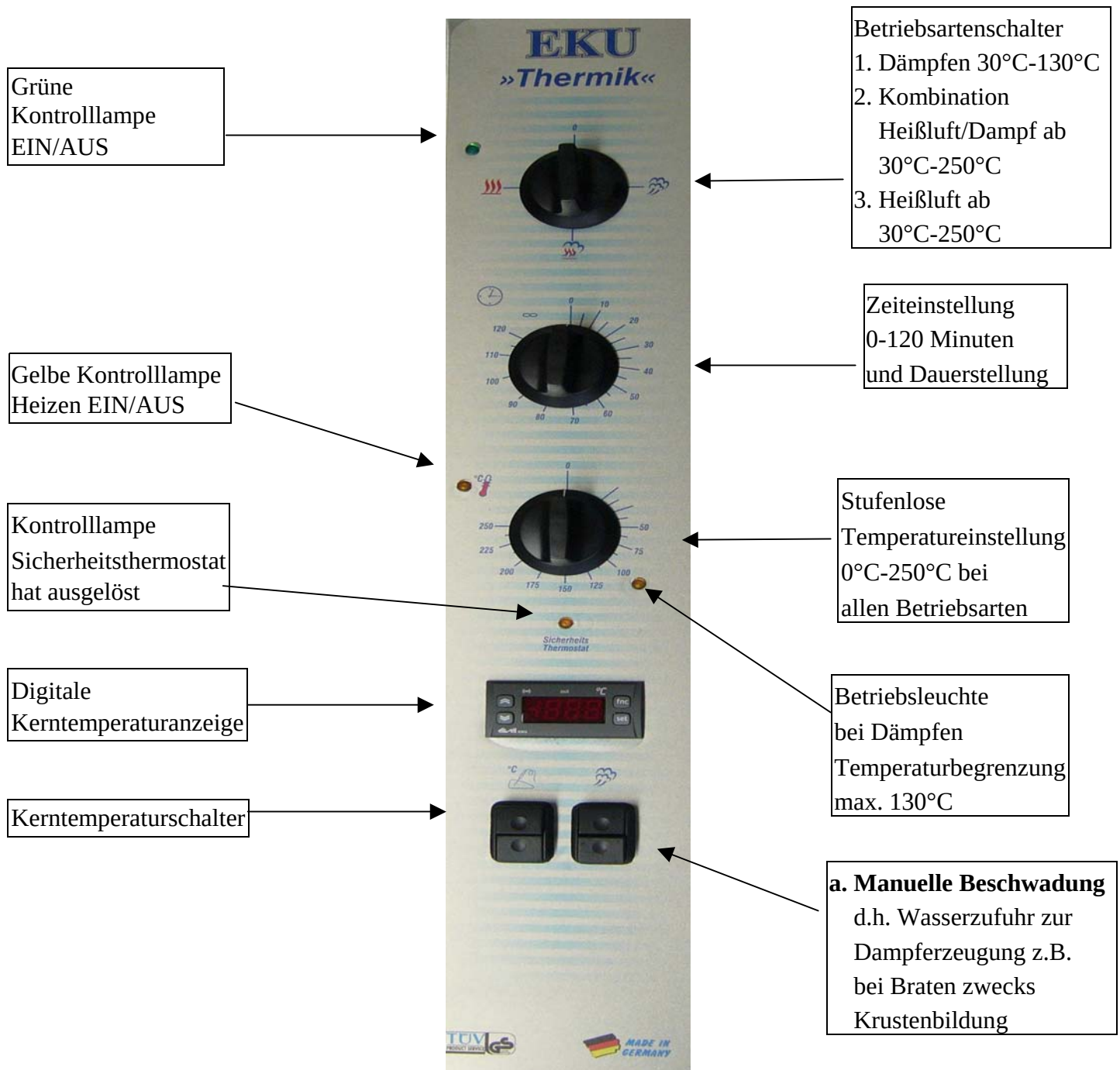


Bild 3

**Bedienfeld
Typ: Thermik**



Vorgehensweise bei Anzeige "Kerntemperaturanzeige"

- Zum Einstellen der gewünschten Temperatur zweimal kurz die "set" – Taste drücken.
- Mit den Pfeilaufwärts- und Pfeilabwärtstasten die gewünschte Temperatur einstellen. Danach einmal die "set" – Taste und einmal die "fnc" – Taste zur Bestätigung drücken.

Bild 4

Digitale Temperaturanzeige

1. Einleitung

Sie haben sich für einen Kombi-Dämpfer der Fa. EKU Metallbau entschieden.
Dafür vielen Dank!

INSTALLATION

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie finden darin alle wichtigen Sicherheitshinweise, sowie weitere notwendige Angaben, die für eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme - und den Betrieb selbst - erforderlich sind.

GEWÄHRLEISTUNG

Lässt der Anwender/Endabnehmer Eingriffe durch nicht befugtes Personal vornehmen, oder werden solche durch "Dritte" vorgenommen, erlöschen sämtliche sonstigen Ansprüche und zwar in Anlehnung aller durch solche Eingriffe betroffenen Gegenstände. Dies gilt auch für den Fall, dass das Gerät zweckentfremdet betrieben, falsch bedient oder unsachgemäß behandelt wird.

ÄNDERUNGEN

Ein Recht auf technische bzw. konstruktive Änderungen ohne Benachrichtigung bleibt vorbehalten. Es besteht keine Verpflichtung, Änderungen an bereits ausgelieferten Geräten vorzunehmen.

URHEBERSCHUTZ

Es ist nicht gestattet - soweit nicht anders zugestanden - diese Unterlagen zu vervielfältigen oder weiterzugeben. Auch nicht auszugsweise.
Zu widerhandlungen verpflichten zu Schadenersatz.
Alle Rechte für den Fall der Patentierung oder der GM - Eintragung vorbehalten.

PRÜFZEICHEN

Dieses Gerät wurde durch die europäisch akkreditierte Prüfstelle "TÜV-PRODUKTSERVICE" einer Baumusterprüfung unterzogen und besitzt das



Zeichen

(Konformitätszeichen für Deutschland)

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der EG - Niederspannungs-, EMV -, der europäischen Gasgeräte-richtlinie 90/396/EWG und der DIN EN 203

und wird mit dem



gekennzeichnet.

VORTEILE

- Ausgereifte Technik: Bedien- und Wartungsfreundlich. Kein Problem bei wechselndem, unterwiesenem Personal.
- Die Verwendung hochwertiger Materialien - Chrom-Nickelstahl und rostfreier Edelstahl - garantieren eine lange Lebensdauer (Standzeit).
- Ideal zum Braten, Dämpfen, Erhitzen oder z.B. Auftauen von Fleisch sowie regenerieren von Speisen oder anderen geeigneten Lebensmitteln.
- Servicefreundlich, da alle Bedienelemente von vorne leicht zugänglich sind.
- In der Bodenmitte des Innenraumes ist ein Bodenablauf integriert. Dadurch ist gewährleistet, dass das Wasser bei Reinigungsarbeiten sofort ablaufen kann (siehe Punkt 7 "Reinigung")
- Kurze Aufheizzeiten. Stufenlose Temperaturregelung von 0°C bis 250°C (bei den Betriebsarten Heißluft/Dampf und Heißluft)
- Durch ästhetisch und optisch dekorative Gestaltung des Gerätes ist eine problemlose Integration in alle modernen Küchen/Großküchen gewährleistet

2. SICHERHEIT

Jede Person, die mit dem Betrieb dieses Gerätes beauftragt ist, **muss** die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben und/oder durch unseren Kundendienst eingewiesen sein.

Alle Wartungs-, Umrüst- und Reparaturarbeiten sind durch die Fa. EKU oder von ihr ermächtigte Firmen - mit Originalersatzteilen und in Verantwortung des Herstellers - auszuführen und auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung gegen Unterschrift / Fa. einzutragen (siehe Punkt 11).

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Es dürfen grundsätzlich keine Sicherheitseinrichtungen außer Betrieb gesetzt oder umgangen werden. Ist eine Demontage einzelner Sicherheitseinrichtungen z.B. bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten die Remontage und Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

HINWEIS

Wird diese Gerät in einem anderen Land als Deutschland in Vertrieb gebracht, muss die Bedienungsanleitung in der jeweiligen Landessprache erstellt sein.

ACHTUNG

Beim Zubereiten von Speisen in dem Kombi-Dämpfer besteht unmittelbar an der Frontscheibe die Gefahr, sich zu Verbrennen. Vorsicht beim Öffnen der Tür. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand ein und öffnen die Tür nur langsam.

Entsprechende Schutzkleidung und Schutzhandschuhe tragen

Die einschlägigen Vorschriften des Brandschutzes sind unbedingt zu beachten!

Achten Sie auf gute Standfestigkeit am Arbeitsplatz. Durch Rutschen, Stolpern und Stürzen in unmittelbarer Nähe des Gerätes besteht

Unfallgefahr

3 GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 FUNKTIONSBESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

- a. Den entsprechenden Betriebsartenschalter für die gewünschte Betriebsart einschalten. Es leuchtet die Garraumlampe.
- b. Mit dem Knebelschalter die gewünschte Zeit einstellen. Dazu drehen Sie diesen Schalter etwas weiter als die gewünschte Zeit und drehen ihn danach auf die gewünschte Zeit zurück. Somit ist eine genaue Zeiteinstellung gewährleistet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal; das Gerät schaltet ab.
- c. Den Schalter für stufenlose Temperaturregelung (siehe Bild 2 oder 3) nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen. Solange die Heizung eingeschaltet ist, leuchtet die gelbe Kontrollleuchte. Schaltet die Heizung ab, erlischt die gelbe Kontrolllampe.

3.2 BETRIEB DER GERÄTE

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes das bauseitige Absperrventil für die Wasserzufuhr öffnen.

Bevor Sie ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Installations- und Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Aufstellung und Bedienung ihres neuen Gerätes. (Siehe auch Punkt 2. "Sicherheit")

Achten Sie darauf, dass der Kombi-Dämpfer immer vorgeheizt wird. Zum Vorheizen immer die gewünschte Betriebsart wählen sowie Temperatur und Zeit 0 bis 120 Minuten bzw. Dauerbetrieb einstellen. Nach Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur (es ertönt ein Signal) kann das Gerät beschickt werden.

- * **Gerät nur für gewerbliche Zwecke in gut belüfteten Räumen vorgesehen; es darf nur von Fachkräften bedient werden !**
- * **Oberflächen bei Betrieb heiß !**
- * **Beim Öffnen der Garraumtür entweicht heißer Dampf !**
- * **Beim Betriebsartwechsel und nach dem Einschalten erfolgt eine Anlaufverzögerung infolge Änderungen der Drehrichtung des Lüfterrades !**
- * **Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb !**

3.2.1 BETRIEBSARTEN / BEDIENUNGSELEMENTE

Die Anordnung der einzelnen Bedienungselemente ist beispielhaft Bild 2 und Bild 3 zu entnehmen.

Nur bei Gasgeräten:

Das Gerät ist mit einem automatischen System zur Zündung und Flammenüberwachung ausgestattet. Sollte die Anlage eine abnormale Betriebsweise aufweisen, blockiert dieses System automatisch die Gaszufuhr und zeigt mittels Taste "R", dass eine Störung vorliegt.

Sollte die Taste nach mehrmaliger Betätigung aufleuchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst bzw. die Fa. EKU.

3.2.1.1 DÄMPFEN (0°C bis 130°C)

- A) Stellen Sie den Programmschalter auf die Position 1 (Bild 3)
- B) Stellen Sie Zeitschaltuhr auf die von Ihnen gewünschte Dauer (siehe Bild 3)
- C) Kombi-Dämpfer beschicken; Programm startet nach dem Schließen der Tür
- D) Nach Programmende ertönt ein akustisches Signal

ALLGEMEINES

Das konventionelle Dämpfen (im Kochbereich bei ca. 99°C) ist eines der schonendsten Zubereitungsarten, die wir kennen. Umgeben von Wasserdampf werden die Speisen bei einer konstanten Temperatur gegart. Dadurch bleiben Form und Geschmack, sowie Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe weitestgehend erhalten und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt oder durch Hitze zerstört.

Es eignen sich alle Gemüsesorten, Sättigungsbeilagen, viele Fisch- und Fleischsorten. Dabei können gleichzeitig Gemüse, Kartoffeln, Reis und Fisch gedämpft werden. Es gibt keine Geschmacksübertragung.

3.2.1.2 KOMBINATION HEIßLUFT / DAMPF (30°C – 250°C)

- A) Stellen Sie den Programmschalter auf die Position 2 (Bild 3)
- B) Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die von Ihnen gewünschte Dauer (siehe Bild 3)
- C) Mit dem analogen Temperaturregler stellen Sie die gewünschte Temperatur ein
- D) Nach dem Programmende ertönt ein akustisches Signal

ALLGEMEINES

Beim Kombidämpfen sind die beiden Garmedien "Feuchte Hitze = Dampf und trockene Hitze = Heißluft" automatisch kombiniert. Es wird in heißer Luft gegart (bis 250°C) und in regelmäßigen Abständen automatisch Wasser in den Garraum gesprüht, das verdampft.

Der wesentliche Vorteil des Kombi-Dämpfers liegt darin, dass - wie bei allen Garmethoden, bei denen Wasserdampf zugeführt wird - der Bratverlust außerordentlich gering ist. Die Speisen bleiben saftig und werden braun und knusprig. Das Übergießen der Fleischstücke entfällt. Gleichzeitiges Braten und Backen verschiedener Lebensmittel ist möglich. Eine Geruchs- oder Geschmacksübertragung findet nicht statt.

3.2.1.3 HEIßLUFT (30°C – 250°C)

- A) Stellen Sie den Programmschalter auf die Position 1 (Bild 2 Typ "Cobolt") bzw. in Position 3 (Bild 3 Typ "Thermik")
- B) Stellen Sie Zeitschaltuhr auf die von Ihnen gewünschte Dauer
- C) Kombi-Dämpfer beschicken; Programm startet nach dem Schließen der Tür
- D) Nach Programmende ertönt ein akustisches Signal

ALLGEMEINES

In dieser Betriebsart wird mit Umluft gebraten und gebacken. Heißluft eignet sich zum Braten und Backen für alle Speisen, die knusprig und gebräunt sein sollen. Gleichzeitiges Backen, Braten und Überkrusten auf mehreren Ebenen ist möglich.

3.2.1.4 KERNTEMPÉRATURREGELUNG - SONDERZUBEHÖR

Diese Option kann bei allen drei Betriebsarten (nur Typ "Thermik") ausgewählt werden.

KERNTEMPÉRATUR

Hiermit haben Sie die Möglichkeit der gradgenauen Kerntemperaturmessung; dies gewährleistet eine präzise und gleichbleibende Qualität der zu bereitenden Speisen. Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur schaltet der Kombi-Dämpfer automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Der Garvorgang ist beendet.

KERNTEMPÉRATURSCHALTER

Durch Betätigen dieses Schalters (siehe Bild 3) schalten Sie den Kerntemperaturfühler "EIN". Sobald die vorgewählte Temperatur im Gargut erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

KERNTEMPÉRATURANZEIGE / WÄHLFUNKTION

Anzeigen der aktuellen Temperatur des Gargutes.

Durch Betätigen der "Set-Taste" an der Temperaturanzeige (siehe Bild 4) wird die gewünschte Fühler-Temperatur angezeigt. Diese können Sie durch Betätigen des "Auf"- bzw. „Ab“-Tasters auf die gewünschte Kerntemperatur genau einstellen.

Durch Loslassen dieser Tasten schaltet die Anzeige nach ca. 3 Sekunden wieder auf die aktuelle Fühler-Temperatur um.



Bild 5

3.2.1.5 MANUELLE BESCHWADUNG (nur in der Betriebsart "Heißluft" und "Kombi-Dämpfen")

(Siehe Bild 3) und Punkt 3.1

Durch Betätigen des Tasters für manuelle Beschwadung (siehe Bild 2 oder 3) wird Wasser in den Garraum eingespritzt und verdampft dabei. Es wird solange Wasser eingespritzt, wie der Taster gedrückt ist (nur bei der Betriebsart "Heißluft").

Niemals Laugengebäck beschwaden. Siehe auch Punkt 3.1

3.2.1.6 BETRIEBSENDE

- a. Stellen Sie den Programmschalter auf "0". Netzgerätestecker ziehen oder bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen in "0-Stellung" bringen.
- b. Schließen des bauseitigen Absperrventils von der Wasserzufuhr.
- c. Fronttür leicht Öffnen (siehe auch Sicherheitshinweis Punkt 3.5)
- d. Reinigung siehe Punkt 7.

3.3 VERWENDUNGSZWECK

Das Gerät ist ein Qualitätsprodukt und nach dem Stand der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und gebaut. Es ist auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Großküchen (Dauerbetrieb) ausgerichtet.

Der Kombi-Dämpfer darf nur verwendet werden zum Braten/Garen/Dämpfen von z.B. Kartoffelprodukten, Fleisch, Fisch oder anderen Nahrungsmitteln. Unterschiedliche Temperaturen beachten!

Eine Verwendung z.B. als Heizung oder dergleichen ist nicht zulässig.

3.4 BAUWEISE, AUSSTATTUNGSMERKMALE

- Modernes, kompaktes und attraktives Design sorgt für Pflegeleichtigkeit und eine Hygiene in der Küche.
- Die optimale Anordnung der Funktionsteile ermöglicht eine kostengünstige Wartung.
- Optimale Energieausnutzung durch stufenlose Temperaturregelung.

3.5 WICHTIGE HINWEISE / SICHERHEITSHINWEISE

Ideale Temperaturen und Garzeiten (siehe Punkt 6). Den Garraum nur mit der vom Hersteller vorgegebenen Menge beschicken

Mit dem EKV Kombi-Dämpfer lassen sich alle gewünschten Temperaturen problemlos und genau einstellen.

Der Kombi-Dämpfer darf während des Betriebes nicht transportiert werden

Achten Sie darauf, dass der Garraum nicht überladen wird. Ein zu starkes Absinken der eingestellten Temperatur könnte die Folge sein.

- Zum Öffnen der Fronttür (Garraum) ist der Griff **nach vorne zu ziehen**. Dadurch wird erreicht, dass sich die Tür nur einen kleinen Spalt öffnen (Verriegelung aktiv) und heißer Dampf aus dem Garraum entweichen kann.
Zum vollständigen Öffnen der Tür ist der Griff ein 2. Mal zu ziehen. Vorsicht

Verbrennungsgefahr.

- Daher entsprechende Schutzkleidung und Schutzhandschuhe tragen. Durch Drehen des Griffes nach rechts bzw. je nach Bauart ein weiteres Anziehen des Griffes kann die Tür geöffnet werden.

Der Wasserablauf aus dem Garraum muss über einen offenen Trichter erfolgen. Der Siphon ist bauseitig gemäß den zutreffenden Vorschriften von einem zugelassenen Installateur auszuführen. Als Ablaufleitung empfehlen wir ein HT-Rohr zu verwenden. Das HT-Rohr ist mit einem Gefälle von mind. 5% zu verlegen.

Schalten Sie das Gerät ab, indem sie den Schalter für die verschiedenen "Betriebsarten" (siehe Bild 2 bzw. 3) auf die Position "0" stellen / ausschalten. Bei länger Unterbrechung das Gerät mit dem bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen allpolig spannungslos schalten und mit dem Netzgerätestecker von der Energiezufuhr trennen.

Hinweis zur Boilerentleerung siehe Punkt 4.3

3.6 GERÄTEANSCHLUSS

Der Kombi-Dämpfer wird mit fester Anschlussleitung und Netzgerätestecker (je nach Anschlussleistung) geliefert.

Die Kabeleinführung der Netzzuleitung befindet sich je nach Türanschlag an der linken oder rechten Seite des Gerätes (siehe Bild 6)

Auf sachgemäße Leitungsführung und vorschriftsmäßigen Geräteanschluss ist zu achten.

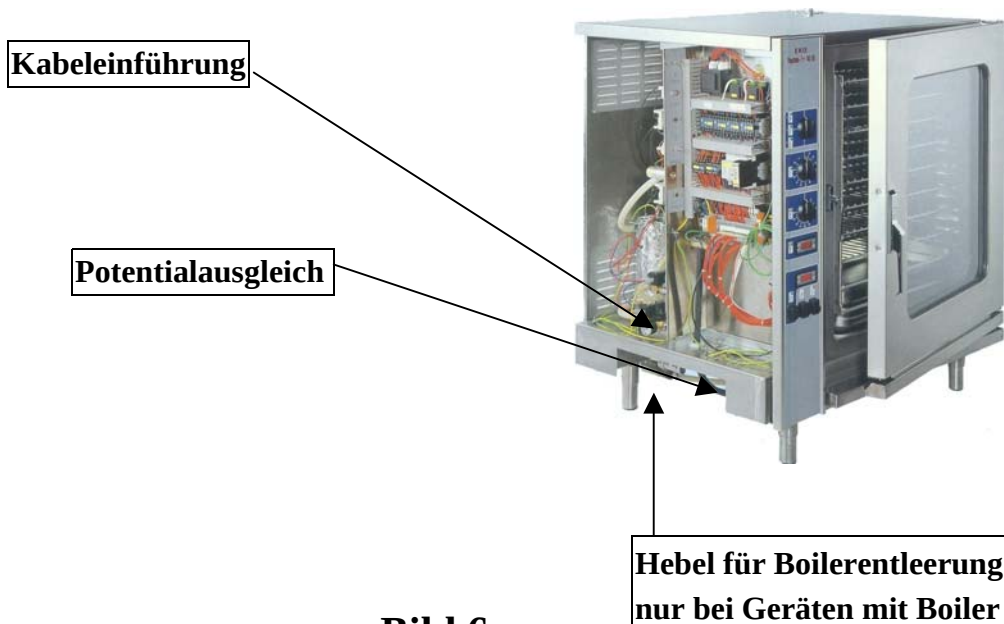


Bild 6

3.7 Technische Daten

ELEKTRO				
Gerätetyp	Thermik-6E	Thermik-6EKS	Thermik-10E	Thermik-10EKS
Nennspannung	400V 3N AC 50 Hz	400V 3N AC 50 Hz	400V 3N AC 50 Hz	400V 3N AC 50 Hz
Nennaufnahme	9,0 kW	10,0 kW	14,0 kW	15,0 kW
Nennstrom (max. je Phase)	13,0 A	14,5 A	20,5 A	21,7 A
Schutzklasse	1	1	1	1
Schutzart	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt
Netzanschlußleitung	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F
Abmessung B (mm)	920	920	920	920
Abmessung T (mm)	835	835	935	935
Abmessung H (mm)	810	810	1060	1060
Garraumgröße	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1

ELEKTRO				
Gerätetyp	Thermik-2/3E	Thermik-2/3EM	HO-6E	HO-10E
Nennspannung	400V 3N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	400V 3N AC 50 Hz	400V 3N AC 50 Hz
Nennaufnahme	4,8 kW	3,2 kW	9,0 kW	14,0 kW
Nennstrom (max. je Phase)	7,0 A	14,0 A	13,0 A	20,5 A
Schutzklasse	1	1	1	1
Schutzart	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt
Netzanschlußleitung	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F
Abmessung B (mm)	595	595	920	920
Abmessung T (mm)	655	655	935	935
Abmessung H (mm)	570	570	810	1060
Garraumgröße	5 x GN 2/3	5 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1

GAS			
Gerätetyp	Thermik-6G	Thermik-6GB mit Boiler	Thermik-10G
Nennspannung	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Nennwärmebelastung	11 kW Gas / 0,3 kW E	11 kW Gas / 1,8 kW E	14 kW Gas / 0,3 kW E
Nennstrom (max. je Phase)	2,0 A	7,8 A	2,0 A
Schutzklasse	1	1	1
Schutzart	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt
Netzanschlussleitung	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F
Abmessung B (mm)	920	920	920
Abmessung T (mm)	835	835	835
Abmessung H (mm)	810 / Kamin + 130	810 / Kamin + 130	1060 / Kamin + 130
Garraumgröße	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1

GAS			
Gerätetyp	Thermik-10GB mit Boiler	Cobolt-Pro-6G	Cobolt-Pro-10G
Nennspannung	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Nennwärmebelastung	14 kW Gas / 1,8 kW E	11 kW Gas / 0,3 kW E	14 kW Gas / 0,3 kW E
Nennstrom (max. je Phase)	7,8 A	2,0 A	2,0 A
Schutzklasse	1	1	1
Schutzart	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt	spritzwassergeschützt
Netzanschlussleitung	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F
Abmessung B (mm)	920	920	920
Abmessung T (mm)	835	835	835
Abmessung H (mm)	1060 / Kamin + 130	810 / Kamin + 130	1060 / Kamin + 130
Garraumgröße	10 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1

GAS

Tabelle 1 – Typenübersicht und Ausstattung

Tabelle 2 – Technische Daten

Typ	Maße (mm)			Ausstattung
	Breite	Tiefe	Höhe	
Cobolt-Pro-6G	920	835	810	6 x GN 1/1; Boiler; Schlauchbrause*)
Thermik-6GB	920	835	810	6 x GN 1/1; Boiler; Kerntemperaturfühler*); Schlauchbrause*)
Cobolt-Pro-10G	920	835	1060	10 x GN 1/1; Boiler; Schlauchbrause*)
Thermik-10GB	920	835	1060	10 x GN 1/1; Boiler; Kerntemperaturfühler*); Schlauchbrause*)
*) Option				

Thermik - Pro... und Cobolt - Pro...				
			Neptun / Cobolt 6	Neptun / Cobolt 10
Bauart			A 1	A 1
Kategorie			2ELL3B/P	2ELL3B/P
Größter Abgasmassenstrom			9,3	10,5
Erforderliche Verbrennungsluftversorgung			Gemäß DVGW - Arbeitsblatt G 634	
Nennwärmebelastung			11,0	14,0
Teillast			ca. 80 % der Nennwärmebelastung	
Anschlusswerte in m³/h - bei B/P in kg/h				
Gasart		Heizart Hu,B		
Erdgas, Gruppe E (bisher H)	Qn	9,45 kWh/m³	1,16	1,48
Anschlussdruck 20mbar				
Erdgas, Gruppe LL (bisher L)	Qn	8,13 kWh/m³	1,35	1,72
Anschlussdruck 20mbar				
Flüssiggas B/P	Qn	12,68 kWh/m³	0,87	1,10
Anschlussdruck 50mbar				
Düsenausstattung				
Erdgas E	Großstellung - Düsendurchmesser		2 x 1,80	2 x 2,00
Erdgas LL	Großstellung - Düsendurchmesser		2 x 2,00	2 x 2,20
Flüssiggas	Großstellung - Düsendurchmesser		2 x 1,15	2 x 1,30
Primärluft - Einstellung				
Abstand "A" (mm)	Erdgas		4	6
	Flüssiggas		4	6

4. BEDIENUNG

Jede Person, die im Betrieb des Anwenders / Endabnehmers mit der Bedienung dieses Gerätes beauftragt ist, **muss** die Bedienungsanleitung gelesen haben oder durch unseren Kundendienst eingewiesen sein.

4.1 BEDIENELEMENTE

Alle Bedienelemente sind von vorne leicht zugänglich (siehe Bild 1).

4.2 VOR ARBEITSBEGINN

Kontrollieren Sie das Gerät auf erkennbare Sicherheitsmängel.

Bei fehlerhaftem Gerät ist das entsprechende Fachpersonal/Kundendienst / Lieferant zu verständigen.

Personen, die nicht ausdrücklich mit der Arbeit an dem Kombi-Dämpfer beauftragt und unterwiesen sind, dürfen dieses Gerät nicht bedienen.

4.3 INBETRIEBNAHME DES KOMBI-DÄMPFERS

- a. Elektrogeräte - Anschluss (siehe 3.6 "Geräteanschluss" und 5.3 "Elektro-Anschluss" dieser Bedienungsanleitung) herstellen
- b. Bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen und Netzgerätestecker aktivieren
- c. Vergewissern Sie sich, dass alle Fremdteile von dem Gerät - insbesondere aus dem Garraum selbst - entfernt sind
- d. Geräteschalter (wie unter 3. 1 "Funktionsbeschreibung der Bedienelemente" und 3.2 "Betrieb des Gerätes" beschrieben) einschalten

4.4 ENTLEERUNG DES BOILERS

Der Boiler (nur bei Geräten mit Boiler) ist täglich nach Arbeitsende zu entleeren. Dazu ist der bauseitige Absperrhahn zu schließen. Danach muss der Hebel je nach Türanschlag an der linken oder rechten Geräteseite (siehe Bild 6) so lange gehalten werden, bis der Boiler vollständig entleert ist. Nach jeder Entleerung ist der Boiler kurz durch zu spülen. Dazu ist der bauseitige Absperrhahn kurzzeitig zu öffnen.

5 AUFSTELLEN DES GERÄTES

Das Gerät am Aufstellungsort in der Nähe des erforderlichen Stromanschlusses aufstellen

- Der Boden (Aufstellungsbereich) muss ausreichend stabil sein (siehe Technische Daten)
- Achten Sie darauf, dass der Kombi-Dämpfer waagrecht aufgestellt wird.
- Verpackung entfernen und vorschriftsmäßig entsorgen. Nach erfolgter Installation ist das Gerät vor der Inbetriebnahme mit handelsüblichem Reiniger, gemäß Lebensmittelbedarfsgesetz (LBfG) gründlich zu reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Abluft bei Beschwadung am Abluftkamin frei austreten kann (siehe Bild 1)
- Das Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden.

5.1 AUFSTELLUNGSHINWEIS

Das Gerät ist betriebsbereit montiert, nach entsprechendem Schaltplan verdrahtet und wird anschlussfertig - mit Netzanschlussleitung und Netzgerätestecker - geliefert.

Der bauseitige elektrische Anschluss und der Anschluss am Gerät selbst darf nur von unterwiesenen und örtlich zugelassenem Fachpersonal unter

Beachtung der geltenden, zutreffenden Vorschriften

ausgeführt werden (siehe Punkt 5.3 "Elektroanschluss")

Nach Aufstellung hat der von der Fa. EKU Beauftragte die Aufgabe, die Funktion des Gerätes zu prüfen und den Benutzer bzw. das zuständige Fachpersonal anhand der Bedienungsanleitung mit dem Gerät vertraut zu machen und die Bedienungsanleitung zu übergeben.

Er hat ebenfalls den Benutzer einzuweisen, wie die täglichen und periodischen Wartungsarbeiten durchzuführen sind.

Für eventuell auftretende Schäden oder Gefahren durch mangelhaften Geräteanschluss haftet der Hersteller nicht. Ebenso entfällt die Garantie auf das Gerät.

Das Gerät ist nach der Schutzart "spritzwassergeschützt" geprüft und darf unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahme betrieben werden.

5.2 TRANSPORTSCHUTZ

Das Gerät ist bei Auslieferung mit einer Schutzfolie überzogen. Diese ist vorsichtig abzuziehen, damit kein Klebstoff (Rückstände) auf der Edelstahlverkleidung haften bleibt.

5.3 ELEKTROANSCHLUSS

Der Kombi-Dämpfer ist für eine Spannung 400V ~ 3N AG 50 Hz oder 230V ~ 1N AC 50 Hz vorgesehen. Entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes (siehe Punkt 3.7 "Technische Daten“) ist bauseits eine CEE-Steckdose 5 polig 16/32 A 6h oder eine Schukosteckdose - je nach Gerätetyp - vorzusehen.

Vor dem Anschluss des Gerätes ist die Übereinstimmung von Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes zu überprüfen.

Bei falschem Anschluss des Gerätes entfällt die Garantie auf das Gerät.

ACHTUNG!

Der Elektroanschluss am Gerät selbst und bauseitig darf nur durch Elektrofachkräfte vorgenommen werden. Es sind die Vorschriften nach

- DIN VDE 0100 mit den Sonderteilen, die
- EVU-Anschlussbedingungen, zutreffende
- ZH 1/37 u.a. Abschnitt 7.2 sowie die
- einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften

zu beachten.

Eine beschädigte Anschlussleitung darf nur mit dem Typ HO7RN-F ersetzt werden.

Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Netzkabel steht.

5.3.1 SCHUTZLEITERANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn der Schutzleiter ordnungsgemäß angeschlossen und geprüft worden ist. Hierbei sind die entsprechenden Bestimmungen und einschlägigen Vorschriften - siehe Punkt 5.3 "Elektroanschluss" - zu beachten.

Ferner ist das Gerät in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich eine mit dem Hinweis "Potentialausgleich" gekennzeichnete Schraube an der linken oder rechten Seite (je nach Türanschlag) des Gerätes (siehe Bild 5).

Nach dem elektrischen Anschluss ist die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleiches und der Isolationswert nach den einschlägigen

DIN VDE-Vorschriften

zu prüfen.

5.4 AUFSTELLUNGSANLEITUNG

Allgemeine Angaben (Gas)

Vorstehende Aufstellungs- und Bedienungsanleitung gilt für unsere Kombi-Dämpfer gemäß der Typenaufstellung in Tabelle 1. Die Geräte sind sowohl für Erdgas der Gruppen E (früher H) und LL (früher L) als auch für Flüssiggas geeignet.

Das Geräteschild sowie das Hinweisschild über die eingestellte Gasart ist auf der Geräterückseite angebracht. Die gekennzeichneten technischen Daten sind der Tabelle 2 zu entnehmen.

5.4.1 AUSTRÜSTUNG DER GERÄTE

5.4.1.1 GRUNDMODELL "COBOLT - PRO"

- Atmosphärischer Brenner ohne Zündflamme
- Automatische Brennsteuerung (Flammenüberwachung und Zündung)
- Elektronische Temperaturreglung mit Teillastbetrieb
- Sicherheitstemperaturbegrenzer für Garraum
- Manuelle Beschwädung
- Edelstahlfilter vor dem Lüfterrad (Option)

5.4.1.2 KOMBI - DÄMPFER "THERMIK"

- Atmosphärischer Brenner ohne Zündflamme
- Automatische Brennersteuerung (Flammenüberwachung und Zündung)
- Elektronische Temperaturregelung mit Teillastbetrieb
- Kerntemperaturfühler (Option)
- Sicherheitstemperaturbegrenzer für Garraum und Boiler
- Separater Elektro-Boiler (Option)
- Edelstahlfilter vor dem Lüfterrad

5.4.2 AUFSTELLUNG DER GERÄTE

Die Hauptabmessungen der einzelnen Gerätetypen sind Tabelle 1 bzw. den technischen Daten (Punkt 3.7) zu entnehmen.

5.4.2.1 AUFSTELLUNG - ALLGEMEINES

Das Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden.

Das Gerät muss vor Ort waagrecht aufgestellt werden. Bodenunebenheiten können mit den verstellbaren Schraubfüßen ausgeglichen werden.

Um die problemlose Wartung zu gewährleisten, sind einige Geräteanschlüsse wie Wasserzulauf und Elektrozuleitung flexibel ausgeführt. Die entsprechenden Medienzuleitungen liegen dem Gerät bei. Das Gerät sollte ca. 1 m vom Aufstellungsort verschoben werden können

Gerät nur auf und an Flächen aus nichtbrennbaren Werkstoff stellen. Die genaueste Beachtung der Brandschutzvorschriften muss sichergestellt werden.

5.4.2.2 Rechtsverordnungen, technische Regeln und Richtlinien

Bei Aufstellung und Betrieb von Großküchengeräten sind folgende Vorschriften zu beachten.

- **Bauordnung des jeweiligen Landes**
- **Feuerungsverordnung des Landes**
- **Verordnung über Arbeitsstätten (ArbStättV)**
- **Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen**
- **Anforderungen an Lüftungsanlagen**
- **DVGW-Arbeitsblatt G 634 „Installation von Großküchengeräten“**
- **DVGW-Arbeitsblatt G 600 „Technische Regeln für Gasinstallationen“ (TRGI)**

- **TRF „Technische Regeln Flüssiggas“**
- **Unfallverhütungsvorschriften**
- **Sicherheitsregeln für Küchen**
- **DIN 18 160 Teil 1 „Hausschornsteine“**
- **- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas**
- **Richtlinie „Raumlufthtechnische Anlagen für Küchen“ VDI 2052**
- **Einschlägige VDE-Vorschriften**
- **Bestimmungen der Energieversorgungsunternehmen (GVU und EVU)**

5.4.2.3 Installation

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob es für die vorhandene Gasart eingestellt und zugelassen ist. Falls die angegebene Gasart nicht mit der am Aufstellort übereinstimmt, ist zunächst eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen.

Holen Sie vor der Installation die Genehmigung des Energieversorgungsunternehmens und ggf. des Bezirksschornsteinfegers ein.

Der Gasanschluss darf nur von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften erfolgen.

5.4.2.4 Gasanschluss

Der Gasanschluss an sämtlichen Geräten ist ein konisches Außengewinde nach DIN 2999/1. Die Verbindung mit der Gasleitung hat unter Zwischenschaltung einer Gasanschlussarmatur sowie einer thermisch auslösenden Absperrarmatur (TAE) unter Beachtung des DVWG Arbeitsblattes G 634, der DVWG-TRGI bzw. der TRF-Bestimmungen und etwaiger Bestimmungen des GVU's zu erfolgen.

Nach Fertigstellung müssen alle Verbindungsstellen auf Dichtheit überprüft werden unter Verwendung von nicht korrodierendem Lecksuchspray und zwar unter Betriebsdruck.

5.4.2.5 Abgasabführung und Lüftung

Die Geräte entsprechen der Bauart A1, d.h., ein Abgasanschluss an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich. Hinsichtlich Abgasabführung, Verbrennungsluftzuführung und der Lüftung des Aufstellraumes verweisen wir auf das DVGW-Arbeitsblatt G 634.

Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden!

Die Abgase treten an der Oberseite des Gerätes im hinteren Bereich aus. Es ist darauf zu achten, dass die Abgase ungehindert austreten können. **Eine Querschnittsverjüngung des Abgasrohres ist nicht zulässig.**

Die Aufstellung unter einer Abzughaube ist zu empfehlen.

5.4.2.6 Wasserzulauf

Bauseitig ist ein gut zugänglicher Wasserabsperrrhahn einzubauen. Für den Anschluss einen druckfesten, beweglichen, DVGW-geprüften Schlauch DN 15 verwenden. Alle Anschlüsse auf Dichtheit prüfen. Die Zuleitungen dürfen nicht geknickt oder gedrückt werden.

Bitte beachten Sie DIN 1988.

Für die Dampferzeugung empfehlen wir eine Wasserhärte von 8⁰dH. Sollte die am Aufstellort vorhandene Wasserhärte höher sein, muss eine bauseitige Wasserenthärtungsanlage vorgeschaltet werden. In der Wasserzuleitung ist vor dem Gerät ein Schmutzfilter mit einer Maschenweite von 0,4 mm einzubauen. Die Wasserbeschaffenheit ist wichtig für die Funktion, die Lebensdauer und den Energieverbrauch.

5.4.2.7 Wasserablauf

Der Wasserablauf muss über einen offenen Trichtereinlauf erfolgen. Der Siphon ist bauseits auszuführen. Als Ablaufleitung empfehlen wir ein HT-Rohr zu verwenden. Das HT-Rohr ist mit einem Gefälle von mindestens 5 % zu verlegen.

Bitte beachten Sie DIN 1986 und DIN 1988.

5.4.3 Betriebsbereitstellung / Kontrolle der Wärmebelastung

Die Geräte müssen nach den Anleitungen des Herstellers und entsprechend den einschlägigen Vorschriften vom Vertragsinstallationsunternehmen, Umstellunternehmen, Wartungsunternehmen oder Gasversorgungsunternehmen bei der Neuinstallation und entsprechend bei Umstellungen oder Anpassungen auf eine andere Gasart sowie bei jeder Wartungsarbeit auf die vorgesehene Wärmebelastung kontrolliert werden. Eine Einstellung der Nennwärmebelastung zur maximalen Heizleistung ist nicht möglich, da die Brennstellen mit Festdüsen ohne Voreinstellung ausgestattet sind. Die Wärmebelastung bei reduzierter Heizleistung (Teillast) beträgt ca. 80%.

Die erforderlichen technischen Daten sind der Tabelle 2 bzw. den „Technischen Daten“ (Punkt 3.7) zu entnehmen.

Erst prüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet ist. Hierfür ist festzustellen, ob die Angabe auf dem Typenschild mit der vorhandenen Gasart übereinstimmt.

Die Nennwärmebelastung ergibt sich für die vorliegenden Geräte durch Einsatz der richtigen Düsen und bei Anschlussdrücken von

20 mbar bei Erdgas E (bisher H) 20 mbar bei Erdgas LL (bisher L) 50 mbar bei Flüssiggas R/P
--

und zwar durch wirksam werden des jeweiligen Düsenquerschnittes.

Der Betrieb des Gerätes ist nur mit den vorgesehenen Düsen und nur innerhalb folgender Anschlussdruckbereiche erlaubt:

17 (18) bis 25 mbar bei Erdgas E und Erdgas (LL) 42,5 bis 57,5 mbar bei Flüssiggas

Der Anschlussdruck wird mittels eines U-Rohr-Manometers mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar gemessen; hierzu Dichtschrabe im Anschlussdruck-Messstutzen der Gasrampe lösen und Schlauch des Manometer anschließen.

Wird eine zusätzliche Kontrolle der Wärmebelastung über den Gaszähler vorgenommen, so ist der sich ergebende Durchflusswert am Gaszähler im Beharrungszustand des Gerätes mit dem Anschlusswert gemäß der Tabelle 2 "Technische Daten" zu vergleichen. Dieser Anschlusswert sollte innerhalb einer Toleranz von +/- 5% erreicht werden; falls nicht, richtigen Düseneinsatz kontrollieren.

5.4.3.1 Einstellung der Teillast

Überprüfen, ob die in Frage stehende Gasfamilie oder -gruppe für den Betrieb geeignet ist. Die Teillast ist über die Einstellung des Ausgangsdruckes zu erzielen (siehe Bilder 7 und 8). Höchster Druck: Modulator mit max. zulässiger Spannung versorgen - durch Anziehen der Mutterschraube (B) erhöht sich der Druck, durch Lösen, vermindert er sich.

Niedrigster Druck: Einstellung erst nach Einstellung des Höchstdruckes durchführen! Strom vom Modulator abschalten, Mutterschraube (B) festhalten, Schraube (A) anziehen zur Druckerhöhung, lösen zur Druckverminderung, Schutzkappe (C) wieder einsetzen.

Zur Erzielung der erforderlichen Teillast von 80 % sind folgende Drücke einzusetzen:

Erdgas 2ELL: 12 mbar; Flüssiggas 3B/P: 33 mbar.
--

Vorsicht:

*Gasdichtheit und sachgerechte Arbeitsweise kontrollieren und Einstellvorrichtungen versiegeln.
Eine Einstellung der Nennwärmebelastung ist nicht erlaubt; nur die Teillast ist einzustellen!*

5.4.3.2 Kontrolle der Primärluft

Der Brenner ist mit einem Luftblech (Bild 9) versehen, die vom Hersteller je nach Gasart auf einen definierten Abstand eingestellt ist.

5.4.3.3 Funktionskontrolle

- | | |
|--------------------------------------|--|
| *
*
*
*
*
*
*
* | Gerät entsprechend Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen
Gasdichtheit gemäß DVGW-TRGI bzw. TRF prüfen
Alle Schaltelemente auf Funktion prüfen
Brennsicherheit (An- und Durchzünden) prüfen
Teillast von ca. 80 % prüfen
Flammenstabilität (Abheben / Rückschlagen) prüfen
einwandfreie Abgasführung prüfen
Muffeltemperatur sowohl bei Heißluft- als auch bei Dampfbetrieb prüfen |
|--------------------------------------|--|

5.4.3.4 Einweisung des Betreibers

Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.

Den Benutzer anhand der Bedienungsanleitung mit dem Gerät vertraut machen und Bedienungsanleitung übergeben.

Hinweis, dass bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuten Funktionskontrolle bedürfen.

Es ist erforderlich, das Gerät einer regelmäßigen Wartung zu unterziehen und zwar abhängig von der Nutzungshäufigkeit; mindestens sollte dies jedoch einmal pro Jahr erfolgen.

Abschluss eines Wartungsvertrages wird empfohlen.

5.4.4 Umstellung und Anpassung

Alle Geräte unserer Fertigung werden werksseitig einzeln geprüft und nach Wunsch des Kunden auf die erforderliche Gasart eingerichtet (siehe Aufkleber !). Sollen andere Gasarten verwendet werden, ist zu beachten, dass die Umstellung von einem zugelassenen Installateur oder von unserem Kundendienst ausgeführt werden muss. Die Düsen der Hauptbrenner sind der Tabelle 2 zu entnehmen.

Bei einer Umstellung oder Anpassung der Brennstellen des Gerätes auf eine andere Gasart sind folgende Maßnahmen zu treffen:

- | |
|---|
| * Wechsel der Vollbranddüsen |
| * Einstellung der Teillast von ca. 80 % |
| * Primärlufteinstellung |
| * Funktionsprüfung und Kennzeichnung der neuen Gasart |

5.4.4.1 Wechsel der Vollbranddrüsen

- Zuerst Primärluftregler entfernen
- Festdüsen (SW 12) entfernen und durch passende Düsen (siehe Tabelle 2) ersetzen

5.4.4.2 Einstellung des Primärluft-Volumenstromes

Luftblech (Bild 3) auf definierten Abstand gemäß Tabelle 2 einstellen und Befestigungsschraube versiegeln.

Auf jeden Fall muss der Primärluft-Volumenstrom so schnell eingestellt sein, dass eine ausreichende Sicherheit der Brennerflammen gegen Abheben bei kaltem Brenner und Rückschlagen bei heißem Brenner gegeben ist.

5.4.4.3 Einstellung der Teillast

Siehe Vorgehensweise unter Punkt: 5.4.3.1.

5.4.5 Wartung

Nach Inbetriebnahme des Gerätes ist durch eine regelmäßige Wartung der Gebrauchswert und die ständige Sicherheit beim Betrieb zu erhalten. Aus diesem Grunde ist eine regelmäßige Wartung der Geräte unerlässlich. Wir empfehlen daher den Abschluss eines Wartungsvertrages. Die Arbeiten sind nur von konzessionierten Fachleuten unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften und dieser Anleitung durchzuführen.

5.4.5.1 Brenner

Die Brennerwartung macht eine Kontrolle in folgenden Punkten erforderlich:

- * Allgemeinzustand hinsichtlich Befestigung, Beschädigung
- * Befestigung des Düsenstockes mit Düse
- * Brenneraustrittsöffnungen : Sind die Querschnitte durch Fremdkörper verengt, so müssen diese unbedingt gesäubert werden
- * Prüfen des Primärluftbereiches auf Verschmutzungen
- * Befestigung der Zünd- und Überwachungselektrode
- * Überprüfung des Temperaturreglers

5.4.5.2 Brennverhalten

Die Kontrolle des Brennverhaltens ist durch eine Sicht- und Funktionsprüfung vorzunehmen. Die Flammen müssen stabil brennen und dürfen nicht abheben oder zurückschlagen.

5.4.5.3 Wärmebelastung und Dichtheit

Kontrolle des richtigen Düseneinsatzes, des Anschlussdruckes sowie Dichtheitsprüfung.

5.4.5.4 Abgasweg

Abgaswegeverlauf auf Verunreinigungen und etwaige Fremdkörper überprüfen.

5.4.5.5 Wechsel der Gasarmatur

Schrauben Sie alle Verbindungen der Gasleitung ab und lösen Sie die Gasarmatur von der elektrischen Anlage und tauschen Sie diese aus.

5.4.5.6 Wechsel der Zünd- und Überwachungselektroden

Diese befinden sich am oberen Teil der Brennerbefestigung und sind durch Schrauben befestigt. Für deren Austausch sind der elektrische Anschluss sowie die Befestigung der Brennerhaltung abzunehmen.

5.4.6 Besondere Hinweise

Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen betrieben werden. Es ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden. Die Geräte sind so ausgelegt, dass ihre Teile bei sachgemäßen Betrieb eine angemessene Lebensdauer erreichen.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| <p>1 Magnetventil EVI</p> <p>2 Gasausgangsdruck-Modulator</p> <p>3 Gas-Drosselschraube am Zündbrenner</p> <p>4 Druckmessstutzen am Eingang</p> <p>5 Druckmessstutzen am Ausgang</p> | <p>6 Magnetventil EV2</p> <p>7 Zündbrennerausgang</p> <p>8 Hauptgasausgang</p> <p>9 Bohrlöcher (M5) für Flanschbefestigung</p> <p>10 Anschluss für "Luft" teil des Druckreglers an Brennkammer</p> |
|---|---|

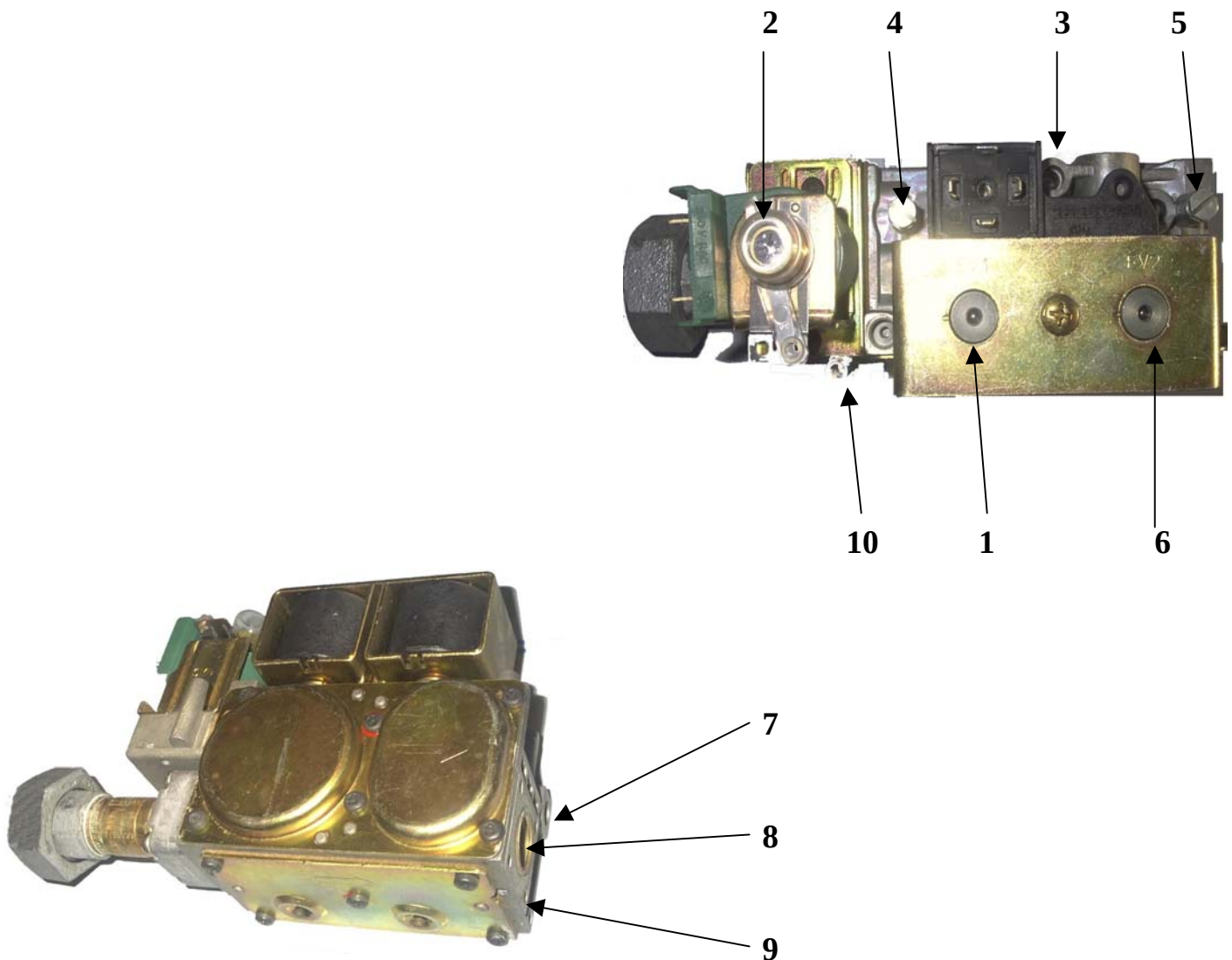


Bild 7: Gasarmatur "SIT Tandem 836"

Die Positionen 3, 7 und 10 sind für die vorliegenden Kombi-Dämpfer unwirksam.

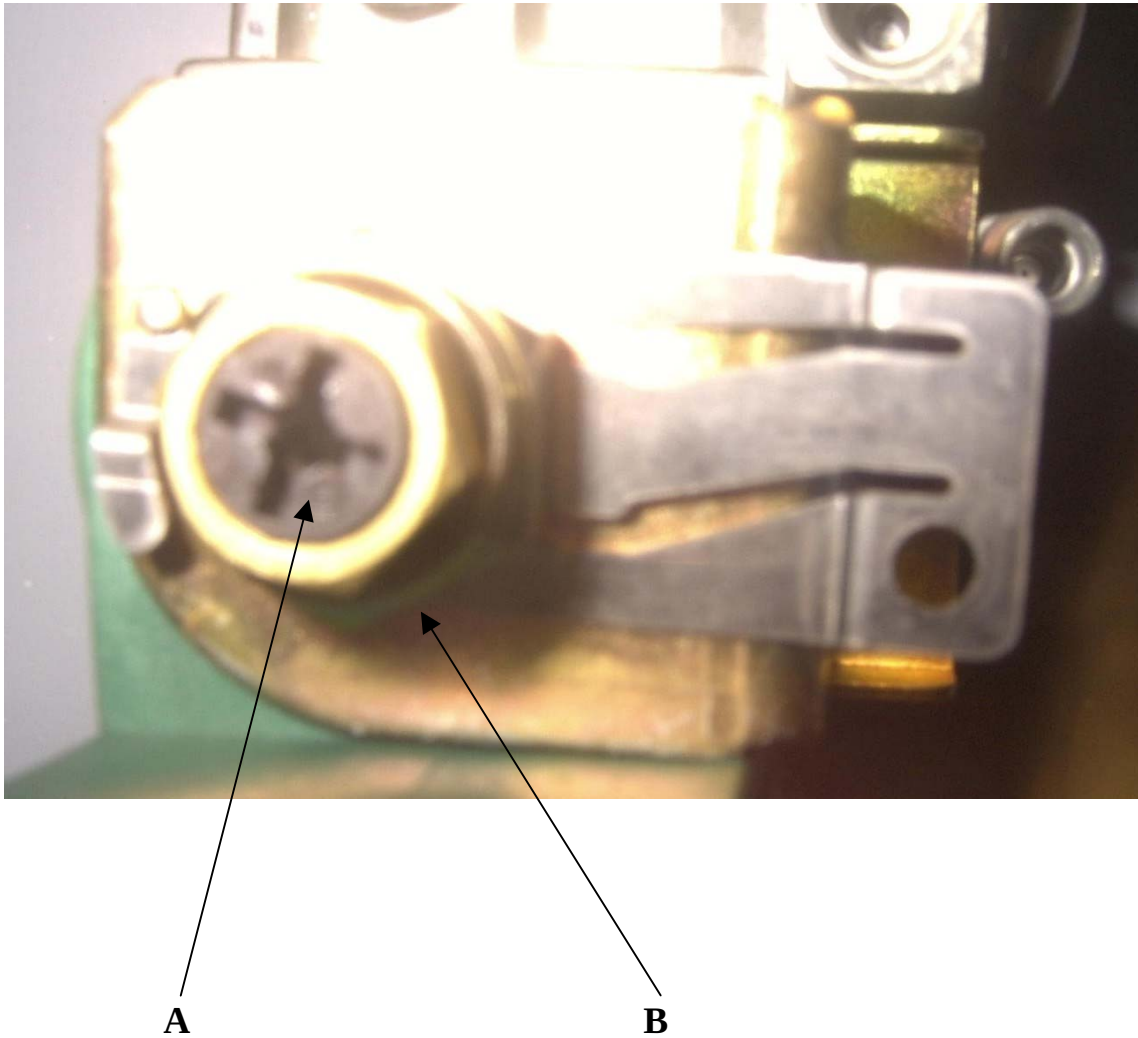


Bild 8: **Gasausgangsdruck-Modulator zur Einstellung der Teillast**

A **Druck-Einstellschraube**

B **Mutterschraube**

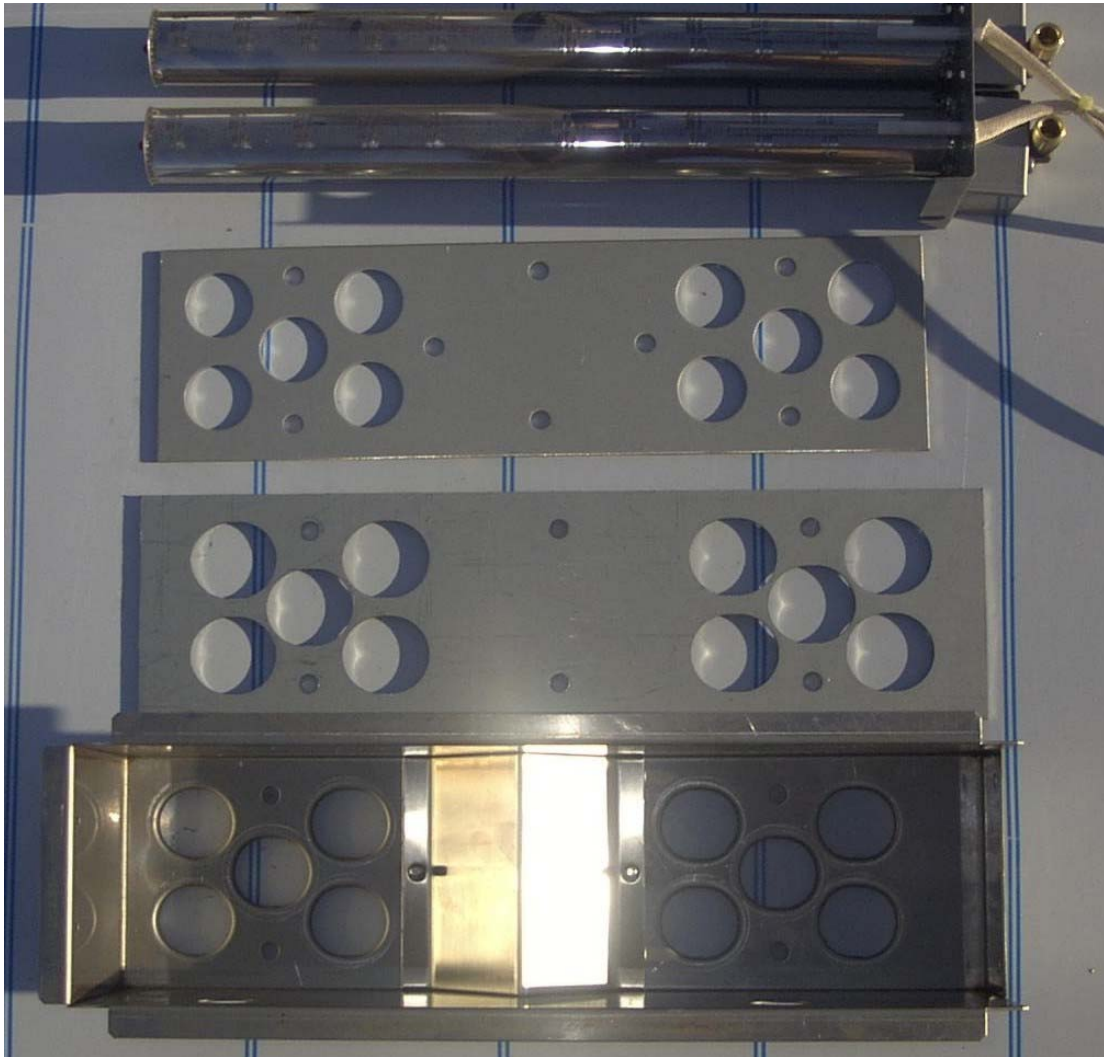


Bild 9: Brenner / Brennerkammer / Zünd- /Überwachungselektroden / Düse - Primärluft

6. KOCHTIPS

6.1 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR RIND- UND KALBFLEISCH

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Kalbsfilet	4 Stück	12 Stück 3x2/3	Rost	1		200°		35°	Würzen und etwas ölen
				2		140°		58-62°	
				3					
Kalbsbraten	4 kg	12 kg 3x2/3	Rost	1		99°	10		Würzen und etwas ölen
				2		140°		72-77°	Auffangschale unten einschieben
				3		170°	5-10		
Kalbshaxe	3 Stück	9 Stück 3x2/3	Rost	1		99°	15		Würzen und etwas ölen
				2		140-150°	50-60	72-77°	Auffangschale unten einschieben
				3		180°	10-15		
Rinderbraten	4 kg	12 kg 3x2/3	GN geschl.	1		160-180°	15-20		Eventuell Sauce angießen
				2		120-140°	90-120		
				3					
Kalbssteak	7 Stück	35 Stück 5 x 2/3	Rost	1		250-270°	5-8		Würzen und leicht ölen
				2					
				3					

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Roastbeef	4 kg	12 kg 3x2/3	Rost	1		160°	10-15		Auffangschale unten einschieben
				2		120-140°		53-55°	
				3					
Rumpsteak	7 Stück	35 kg 5x2/3	Rost	1		260°	8-10		Würzen und leicht ölen
				2					
				3					
Rindsroulade	10 Stück	50 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		130-140°	60-80		Sauce angießen
				2					
				3					
Tafelspitz	4 kg	12 kg 3x2/3	GN geschl.	1		105°		85-90°	
				2					
				3					

6.2 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR SCHWEINE- UND LAMMFLEISCH

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Schweinshaxe	4 Stück	12 Stück 3x2/3	Rost	1		99°	30		Auffangschale unten einschieben
				2		140-150°	45-50		
				3		220-240°	15-20		
Spareribs	2 kg	6 kg 3x2/3	Rost	1		160-170°	40-45		
				2		180-200°	10		
				3					
Kasseler in Brotteig	3 kg	6 kg 3x2/3	GN geschl.	1		160-180°		65-68°	Empfehlung: Ungegartes Kasseler verwenden
				2		180°	10		
				3					
Schweine- nack	4 kg	12 kg 3x2/3	Rost	1		140-150°		72°	Auffangschale unten einschieben
				2		160-170°		75-78°	
				3					
Lammkeule	3,5 kg	11 kg 3x2/3	Rost	1		130-140°		55-58°	Hohl ausgebeint, füllen
				2					Auffangschale unten einschieben
				3					

6.3 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR WILD

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Rehkeule	4 kg	12 kg 3x2/3	Rost	1		140-160°	60-70		Eventuell bardieren und binden
				2					
				3					
Rehrücken	1 Stück	12 kg 3x2/3	Rost	1		140-160°	60-70		Eventuell bardieren und binden
				2					
				3					
Hirschkeule geschmort	4 kg	12 kg 3x2/3	GN 65 mm	1		120-140°	90-120		Eventuell bardieren und binden
				2					
				3					
Hirschkeule geschmort	6-8 Stück	24 Stück 3x2/3	GN 65 mm	1		130-150°	60-90		Eventuell bardieren und binden
				2					
				3					
Hasenrücken	2-3 Stück	9 Stück 3x2/3	Rost	1		200-220°	18-25		Eventuell bardieren und binden
				2					
				3					

6.4 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR GEFLÜGEL

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Hähnchen- keule	6 Stück	30 Stück 5x2/3	Rost	1		190°	10		Kräftig würzen
				2		220°	15		
				3					
Ente	3 Stück	9 Stück 3x2/3	Rost	1		160-180°	70-90		Kräftig würzen
				2		200-220°	15-20		
				3					
Truthahn	1 Stück	2 Stück 2x2/3	Rost	1		140-160°	90-120		Kräftig würzen
				2		170°	20		
				3					
Gans	1 Stück	2 Stück 2x2/3	Rost	1		150-170°	120-150		Kräftig würzen
				2		200°	20		
				3					

6.5 ZUBEREITUNGSSPIELE FÜR FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Lachsfilet porchiert	5 Port.	25 Port. 5x2/3	GN geschl.	1		77°	8-12		Blech einfetten und vor dem Garen Marinieren
				2					
Lachssteaks gegrillt	6 Port.	30 Port. 5x2/3	GN geschl.	1		250°	10-15		Backblech emailliert einfetten und vor dem Garen Marinieren
				2					
Forelle gebraten	5 Stück	15 Stück 3x2/3	Rost	1		250°	8-12		Backblech emailliert einfetten und vor dem Garen Marinieren
				2					
Fischfilet	6 Port. á ca. 160 gr.	30 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		77°	12-15		Blech einfetten und vor dem Garen Marinieren
				2					
Forelle blau	5 Stück	15 Stück 3x2/3	Rost	1		99°	15-18		Backblech emailliert einfetten und vor dem Garen Marinieren
				2					
Garnelen- Spieße gegrillt	8 Stück	40 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		220°	6-10		Backblech emailliert nach dem Garen Würzen
				2					
Muscheln	1 kg	3 kg 3x2/3	GN geschl.	1		99°	10-15		Mit etwas Wein angießen Fond würzen
				2					
Fischterrine	8 Stück	40 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		77°		75°	1,5 kg Timbalformen
				2					

6.6 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR SPEZ. GAR- UND HACKFLEISCHPRODUKTE

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Eier	1 Stück	90 Stück 5x2/3	GN gelocht	1		190°	10		Eventuell im Eierkarton garen
				2		220°	15		
Paprika- schoten gefüllt	10 Stück	50 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		150°	30		Tiefes Blech einsetzen evtl. in Sauce garen
				2		160-180°	15		
				3					
Kohlroulade	10 Stück	50 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		180°	10		Blech einfetten evtl. in Sauce garen
				2		200°	20		
				3					
Fleischkäse	2 Stück	6 Stück 3x2/3	Rost	1		130°	15		2,0 Kg Fleischkäse- form
				2		130°		70°	
				3					
Frikadellen	9 Stück	45 Stück 5x2/3	GN gelocht	1		200-220°	15-20		Würzen und leicht ölen
				2					
Hackbraten	2 kg	6 kg 3x2/3	GN geschl.	1		160°		65°	2,0 Kg Fleischkäse- form
				2		170°		75°	
				3					

6.7 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR WURST UND KOCHSCHINKEN

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Wiener	16 Paar	48 Paar 3x2/3	GN geschl.	1		80°		75°	Im Fond bedeckt garen
				2					
Frankfurter	12 Paar	36 Paar 3x2/3	GN geschl.	1		80°		75°	Im Fond bedeckt garen
				2					
Weißwürste	15 Paar	45 Paar	GN geschl.	1		78°	25		Im Fond bedeckt garen
				2					
Blut- und Leberwürste	15 Paar	45 Paar 3x2/3	GN geschl.	1		75°		72°	Im Fond bedeckt garen
				2					
Wurst in Gläsern	15 Stück	45 Stück 3x2/3	GN geschl.	1		105°	50		250 Gläser
				2					
Eisbein ca. 800-1000gr.	4 Stück	12 Stück 3x2/3	GN geschl.	1		105°	90-120		Leicht gepökelt
				2					

6.8 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR GEMÜSE

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Blumenkohl frisch	2 Stück	10 Stück 5x2/3	GN geloht	1		99°	15-20		Empfehlung in Viertel schneiden
				2					
Broccoli TK	1 kg	5 kg 5x2/3	GN geloht	1		99°	12-18		Würzen nach Garende
				2					
Bohnen frisch oder TK	1,5 kg Paar	7,5 kg 5x2/3	GN geloht	1		78°	25		Im Fond bedeckt garen
				2					
Erbsen TK	1,5 kg á ca. 160 gr.	7,5 kg 5x2/3	GN geloht	1		99°	15-18		Würzen nach Garende
				2					
Karotten frisch oder TK	1,5 kg	7,5 kg 5x2/3	GN geloht	1		99°	12-18		Würzen nach Garende
				2					
Kohlrabi TK gestiftelt	1,5 kg	7,5 kg 5x2/3	GN geloht	1		99°	15-20		Würzen nach Garende
				2					
Pilze frisch	1 kg	3 kg 3x2/3	GN geschl.	1		99°	10-12		Mit Zitrone beträufeln evtl- Weißwein
				2					
Rosenkohl	1,5 kg	7,5 kg 5x2/3	GN geloht	1		99°	15-18		Würzen nach Garende
				2					

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Sauerkraut	1 kg	5 kg 5x2/3	GN geschl.	1		99°	30-40		Würzen und etwas Brühe angießen
				2					
Spargel	1 kg	5 kg 5x2/3	GN geloht	1		99°	18-25		Im fond garen buttern und würzen
				2					
Spargel grün, frisch oder TK	1,5 kg	7,5 kg 5x2/3	GN geschl.	1		99°	8-14		Würzen nach Garende
				2					
Spinat frisch	1 kg	3 kg 3x2/3	GN geloht	1		99°	4-8		Würzen nach Garende
				2					
Wirsing ganz	1 Stück	3 Stück 3x2/3	GN geloht	1		99°	8-10		Würzen nach Garende
				2					

6.9 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Salz- kartoffel geviertelt	2 kg	10 kg 5x2/3	GN gelocht	1		99°	18-25		Vor dem Garen würzen
				2					
Pell- kartoffel	3,5 kg	10,5 kg 3x2/3	GN gelocht	1		130°	45-50		
				2					
Kartoffel- gratin	1,5 kg	4,5 kg 3x2/3	GN geschl.	1		160°	25		
				2		165°	15		
				3					
Brat- kartoffel	1,5 kg	4,5 kg 3x2/3	GN geschl.	1		220°	13-18		Gerät vorheizen
				2					Backblech emailliert
Reis	1,5 kg	4,5 kg 3x2/3	GN geschl.	1		99°	25-30		Mengenverh.: 1 Tl. Reis 1,5 Tl. Wasser oder Brühe würzen
				2					
Knödel/ Klöße frisch	8 Stück	40 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		99°	15-20		Evtl. Wasser zugeben Blech einfetten
				2					
Teigwaren	1 kg	4 kg 4x2/3	GN geschl.	1		105°	10-12		In heißem Salzwasser garen, etwas Öl hinzugeben
				2					

6.10 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR BACKPRODUKTE

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Brezeln TK	5 Stück	25 Stück 5x2/3	Silikon gelocht	1		165-185°	14-16		Hersteller Angaben beachten
				2					
				3					
Baquette- Brötchen vorgebacken	9 Stück	45 Stück 5x2/3	Alu gelocht	1		180-195°	8-12		Hersteller Angaben beachten Manuell beschwaden
				2					
				3					
Croissants TK	5 Stück	25 Stück 5x2/3	Silikon gelocht	1		165-175°	18-22		Hersteller Angaben beachten
				2					
				3					
Bisquitboden	1 Stück	5 Stück 5x2/3	Email. gelocht	1		170-190°	12-14		Hersteller Angaben beachten
				2					
				3					
Blätterteig Pasteten Fleurons	6-8 Stück	24 Stück 3x2/3	Silikon gelocht	1		175-185°	16-18		Hersteller Angaben beachten
				2					
				3					

6.11 ZUBEREITUNGSBEISPIELE FÜR DESSERT UND SÜßSPEISEN

Garprodukte	Menge kg/Stück GN 2/3	Menge Gesamt kg/Stück GN	GN Rost/ Behälter	Gar- schritt	Betriebs- art	Tempe- ratur °C	Garzeit Minuten	Kerntem- peratur	Tips
Savarin	8 Stück	40 Stück 5x2/3	GN geschl.	1		80°	30-15		
				2					
				3					
Obst- kompott	15 Port.	75 Port. 5x2/3	GN gelocht	1		99°	8-10		
				2					
				3					

7. REINIGUNG

7.1 SICHERHEIT

- Den entsprechenden Betriebsartenschalter (siehe Bild 2 bzw. 3) ausschalten (Stellung "0").
- Den Kombi-Dämpfer über bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen spannungsfrei schalten und über den Netzgerätestecker von der Energiezufuhr trennen.
- Eine Beheizung des Gerätes während des Reinigungsprozesses ist auszuschließen (ausgenommen Reinigungsmittel, bei denen ein Vorheizen / Vorwärmen vorgeschrieben ist).

Verbrennungsgefahr

- Den Kombi-Dämpfer (einschließlich GN-Blechen) erkalten lassen
- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abspritzen, da das eventuelle Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile den ordnungsgemäßen Betrieb bzw. den Schutz gegen elektrischen Schlag des Gerätes beeinträchtigen könnte.
- Optimale Reinigung des Garraumes durch Schlauchbrause (Option)

7.2 PFLEGEHINWEISE

Auf eine absolute Sauberkeit des Gerätes, vor allem des Garraumes ist größter Wert zu legen, da die Erwärmung alter Fett- und Speisereste die Geruchs- bzw. Geschmackseigenschaften des Gargutes beeinflussen.

Keine chemisch aggressiven Reinigungsmittel, Bleichmittel oder besonders ätzende Mittel auf Chlorbasis verwenden. Diese könnten Korrosionsbildung auf den Edelstahlflächen hervorrufen.

Es sind die handelsüblichen Edelstahlpflegemittel oder fettlösende Reinigungsmittel zu verwenden (Herstellerangaben beachten).

Für leichte Verschmutzungen benutzen Sie warmes Wasser, ein feuchtes Tuch und handelsüblichen Reiniger (Hinweise der jeweiligen Hersteller beachten !). Anschließend mit einem Tuch trocken reiben.

Leichte Verfärbungen von nichtrostendem Stahl lassen sich mit "Wiener Kalk" und einem trockenen Tuch entfernen.

Die Glasflächen nur mit einem weichen Lappen reinigen; keine scheuernden Putzmittel verwenden.

Der Fettfilter ist bei der täglichen Reinigung des Garraumes mit zu reinigen . Bei starker Verschmutzung empfehlen wir ein Reinigungsbad oder die Reinigung in der Spülmaschine

Stärkere Verschmutzungen z.B. Verkrustungen vor dem eigentlichen Reinigungsprozess erst einweichen.

Es ist darauf zu achten, dass die Reinigungsmittel rückstandslos auch aus den Ecken und schwer zugänglichen Stellen entfernt werden.

Die von uns verwendeten Stähle sind außerordentlich korrosionsbeständig. Sie sind weitestgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze und beeinflussen in keiner Weise deren Geschmack.

Die Oberfläche muss immer sauber gehalten werden und gut belüftet sein.

Beschädigungen der Oberfläche z.B. durch metallenen Gegenstände müssen vermieden werden. Ebenso sind Berührungen mit rostenden Teilen zu vermeiden.

Auf keine Fall Metallreinigungsgeräte, Stahlwolle, Stahlbürsten oder ähnliches verwenden.

Zur Behandlung der Edelstahlflächen verwenden Sie Bürsten aus Kunststoff7Naturborsten oder feine Edelstahlwolle (letztere immer in Richtung der Satinierung bewegen). Anschließend feucht abwischen und trocken reiben.

7.3 REINIGUNG DES GARRAUMES

- a. Normale Verschmutzung
 - Betriebsart "Dämpfen" für ca. 10 Minuten einstellen, Temperatur max. 60° C. Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.
 - Garraum gründlich mit Wasser ausspülen (siehe Bild 10) und einem Tuch trocknen
 - Garraumtür geöffnet lassen, damit der Garraum belüftet wird.
- b. Grobe Verschmutzung
 - Garinnenraum, Einhängegestell und Fettfilter mit Spezialreiniger (Herstellerangaben beachten) einsprühen. Reiniger ca. 5 Minuten einwirken lassen.
 - Betriebsart "Dämpfen" für ca. 10 Minuten einstellen, Temperatur max. 60° C. Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.
 - Garraum gründlich mit Wasser ausspülen (siehe Bild 10) und einem Tuch trocknen
 - Garraumtür geöffnet lassen, damit der Garraum trocknen kann.
 - Gerät stromlos schalten. Dazu ist der entsprechende Betriebsschalter (siehe Bild 1) in Stellung "0" zu bringen (ausschalten), den bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen ausschalten und das Gerät über den Netzgerätestecker von der Energiezufuhr zu trennen.
 - Ablaufsieb reinigen
 - Die Türdichtung niemals mit einem scharfen oder spitzen Gegenstand reinigen
 - Achten Sie unbedingt darauf, dass der Thermostatfühler nicht beschädigt wird



Bild 10

8. WARTUNG / PFLEGE / REPARATUR

Vor Ausführung der Wartungs-, Pflege- und Reinigungsarbeiten ist das Gerät über den / die Geräteschalter selbst, sowie über den bauseitigen Hauptschalter/Sicherungen spannungsfrei zu schalten und über den Netzstecker von der Energiezufuhr zu trennen.

Eine Gewähr für eine einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit des Gerätes kann nur bei sachgemäßer Handhabung des Gerätes, sowie der Beachtung der Hinweise in der Bedienungsanleitung und der entsprechenden Vorschriften sowie der Pflege- und Reinigungshinweise zugesichert werden.

Dies gilt auch im Hinblick auf die Einhaltung der Bestimmungen des

- Gerätesicherheitsgesetzes (GSG), sowie der
- geltenden Unfallverhütungsvorschriften ZH 1 und VBG

Sorgfältige und regelmäßige Inspektionen, Revisionen und Wartung sind unbedingt erforderlich, um eventuell Störungen frühzeitig zu erkennen und zu beseitigen, bevor sich diese zu umfangreichen Störungen entwickeln können.

Hinweis

Wir empfehlen daher mit der Fa. EKU / Lieferanten einen entsprechenden Wartungsvertrag abzuschließen, oder die Arbeiten/Reparaturen durch einen der o.g. Firmen bzw. beauftragten Kundendienst durchführen zu lassen.

(Eintragen aller Arbeiten/Reparaturen auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung gegen Unterschrift / Fa.).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass ein Nachschlagen jederzeit möglich ist.

9. DEMONTAGE

Die Möglichkeit der Rückgabe des nicht mehr gebrauchsfähigen Kombi-Dämpfers ist gegeben

10. FEHLERANALYSE

Was ist zu tun, wenn...

Problem	Ursache	Lösung
Der Garraum bleibt kalt	Zuleitung unterbrochen	Zuleitung überprüfen
	Der Geräteschalter ist nicht eingeschaltet	Geräteschalter einschalten
	Hauptschalter / Sicherungen bauseits nicht aktiv	Hauptschalter / Sicherungen überprüfen
	Steuersicherung defekt	Steuersicherung überprüfen
	Der Geräteschalter ist defekt	Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst / Händler oder an die Fa. EKU
	Heizungsschutz ist defekt	
Der Garraum wird heiß, aber die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet nicht	Das Sicherheitsthermostat hat angesprochen	Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst / Händler oder an die Fa. EKU
	Glühbirne(n) sind defekt	Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst / Händler oder an die Fa. EKU
Keine Dampferzeugung	Absperrventil ist nicht geöffnet	Absperrventil öffnen
Das Wasser im Garraum läuft nicht ab	Ablauf ist verstopft	Ablauf bzw. Ablaufsieb reinigen
Die Innenwände im Garraum sind mit Kalk belegt	Wasser ist zu hart	Wasserhärte überprüfen
Dampf tritt aus der Garraumtür	Türdichtung defekt	Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst / Händler oder an die Fa. EKU

Ist der Defekt auf keinen der v.g. Gründe zurückzuführen, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst / Händler oder an die Fa. EKU.

11. Ausgeführte Arbeiten und Reparaturen

Tag	Grund	Firma / Unterschrift

Service

Bei Serviceeinsätzen bzw. bei der Beschaffung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte an die unten aufgeführten Betriebe:

Hersteller

Lieferant

EKU Metallbau
Am Schlag 30
65549 Limburg/Lahn

(Stempel des Lieferanten)

Technische Änderungen vorbehalten

C € 0085



EG-Baumusterprüfbescheinigung

EC type examination certificate

CE-0085BL0448

Produkt-Identnummer
product identification no.

Anwendungsbereich <i>field of application</i>	EG-Gasgeräte-richtlinie (90/396/EWG) <i>EC Gas Appliance Directive (90/396/EEC)</i>
Zertifikatinhaber <i>owner of certificate</i>	EKU - Metallbau Großküchentechnik GmbH Am Schlag 30, D-65549 Limburg
Vertreiber <i>distributor</i>	EKU - Metallbau Großküchentechnik GmbH Am Schlag 30, D-65549 Limburg
Produktart <i>product category</i>	Großküchengeräte: Heißluftgerät (2106)
Produktbezeichnung <i>product description</i>	Heißluftgerät mit und ohne elektrischem Dampferzeuger
Modell <i>model</i>	Cobolt-Pro...; Neptun-Pro ...
Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	AT, BE, CH, DE, DK, FR, GB, LU, NL, SE
Prüfberichte <i>test reports</i>	BMP: 133486 T0/13651 vom 05.10.2000 (GWI)
Prüfgrundlagen <i>basis of type examination</i>	DIN EN 203-1 (01.07.1996) DIN EN 203-1/A2 (01.06.1999) DIN EN 203-2 (01.03.1995)

Aktenzeichen
file number 00-0108-GEE

10.11.2000 Rie A/1/2

Datum, Bearbeiter, Blatt, Leiter der Zertifizierungsstelle
date, issued by, sheet, head of certification body

DVGW-Zertifizierungsstelle - von der Deutschen Bundesregierung benannte und von der Europäischen Kommission offiziell registrierte Stelle für die Konformitätsbewertung von Gasgeräten

DVGW Certification Body - notified by the government of the Federal Republic of Germany and officially registered by the European Commission for conformity assessment of gas appliances



DVGW Deutsche Vereinigung
des Gas- und Wasserfaches e.V.
Technisch-wissenschaftlicher
Verein

Zertifizierungsstelle

Josef-Wirmer-Straße 1-3
D-53123 Bonn

Telefon +49 (228) 91 88 807
Telefax +49 (228) 91 88 993

Elektrische Daten: 230 V AC, 50 Hz, P = 1800 VA
electrical data

Gerätekategorien <i>appliance categories</i>	Versorgungsdrücke <i>supply pressures</i>	Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
II2E3B/P	20, 28-30 mbar	LU	
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	GB	
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	SE	
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH	
II2L3B/P	25, 28-30 mbar	NL	
III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	DK	

Installationsarten <i>installation codes</i>	Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
A1	AT, BE, CH, DE, DK, FR, GB, LU, NL, SE	

Typ <i>type</i>	Technische Daten <i>technical data</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
...6G; Neptun-Pro-6Ge/GB/GBe	Nennwärmebelastung (Hi): 11,0 kW	Einsätze: 6 x GN 1/1
...10G; Neptun-Pro-10Ge/GB/GBe	Nennwärmebelastung (Hi): 14,0 kW	Einsätze: 10 x GN 1/1

Ausführungsvariante <i>type variation</i>	Erläuterungen <i>explanations</i>
...G	ohne elektrischen Boiler (Direkteinspritzung)
...GB	mit elektrischem Boiler (Heißluft+Dämpfen)
...Ge	wie Ausf. ...G, jedoch elektronische Ausführung
...GBe	wie Ausf. ...GB, jedoch elektronische Ausführung

Verwendungshinweise / Bemerkungen
hints of utilization / remarks

Die CE-Kennzeichnung wird in der Schweiz erst dann als Konformitätsnachweis akzeptiert, wenn die Schweiz die EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) in nationales Recht umgesetzt hat.

Die Aufstellung erfolgt als Tischgerät oder auf Bodenuntergestell.